

HRANA*i*

• mesečni časopis za gurmane •

• OKTOBAR 2009 •

broj **36**

• izdanje za Srbiju •
• godina IV •

VINO

79
din.

Deltaplus

Bajadera torta

FABER

nardi

Eurolux

LINO

generalni sponzor



BN
TELEVIZIJA

15:15 i 18:30
repriza 10:05

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

NOVA RUBRIKA:
EKSCELZIORNO
EKSTRAVAGANTNI
EKSKLUZIV

PREDJELA

- 6 Gibanica sa prazilukom
- 7 Mesna pita sa pirinčem
- 8 Puding od tikvica
- 10 Tikvice na toskanski način
- 11 Punjene tikvice
- 12 Pečurke punjene džigericom
- 13 Šizikin rižoto
- 14 Danska salata
- 15 Hladna salata
- 15 Spetcofal
- 16 Rižoto sa tikvicama
- 16 Slane bombice
- 17 Musaka od plavog patlidžana i krom.
- 18 Riba u pivu
- 19 Crna džigerica sa medom
- 20 Bamije sa korijanderom i paradajzima
- 21 Pečeni plavi patlidžan sa sirom

Lovačko
ribolovačke strane
str. 22-23



Minjine
kućne čarolije
str. 40-43



GLAVNA JELA

- 24 Piletina sa pršutom
- 25 Piletina sa pesto sosom
- 26 Polpete sa mocarelom i paradajzom
- 27 Turnedo sa rokfors sirom
- 28 Šnicle sa belim sosom
- 29 Rebra A la Gorica
- 30 Krmenadle sa prelivom
- 31 Banatska krmenadla
- 32 Rolovano meso sa sirom
- 32 Gulaš sa mladim povrćem
- 34 Grilovani teleći kotleti
- 35 Teletina u sosu od badema
- 36 Gurmansko pile
- 36 Veselo pile
- 37 Ražnjići od pileće džigerice sa slanim
- 38 Losos sa kupusom i slanim
- 39 Pastrmka u kiselom sosu

DESERTI

- 44 Kolač sa bademima
- 45 Bajadera torta
- 46 Leopard kuglice
- 46 Piramida od oraha
- 47 Kruške na carski način
- 48 Linška torta
- 49 Torta Nutela
- 50 Crna dama
- 51 Kolač "17 ambasadora"
- 52 Tortice sa orasima
- 53 Kasali
- 54 Napolitanke "Lisa"
- 55 Kafe krem
- 56 Fruta bela
- 56 Tartufi
- 57 Glazirane kocke
- 58 Keks kocke sa kremom

IMPRESUM

Izdavač:
DELICIOUS PLUS
Novi Sad, Braće Popović 2/1
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:
Vojo Živojnović

Art direktor:
Maja Zečević

Grafički urednik:
Viktor Markovski

Lektura i korektura:
V. Zdravković

Redakcija:
Gorica Živojnović
Saša Ristovski
Ivan Erić
Vesna Zdravković
Duško Gašić
Teodor Jonašku
Minja Bogdanovski
Ilija Bojarovski

CIP- Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
641.5

HRANA i vino :
mesečni časopis za gurmane /
glavni i odgovorni urednik
Vojo Živojnović. – 2009, br.36. - Novi Sad :
Delicious plus,
2009. - ilust. : 30 cm

Mesečno. – Nastavak publikacije
Debeli ali srećni:
ISSN 1820-8371
COBISS.SR-ID 231810055

Za istinitost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Stampa:
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:
GLOBAL PRESS d.o.o.
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:
CENTRO-PRES d.o.o.
Bijeljina,
Tel: +387 55/259-040

Sir na trpezi

Sir je nastao pre 4000 godina iz potreba da se mleko sačuva od kvarenja i pretvori u krajnji proizvod. Sveži sirevi prave se brzo, ali kratko traju. Salamurenji - beli i feta, tipični su za naše podneblje. Najpopularniji predstavnici polutvrđih sireva su gauda i edamer. Tvrđi su kačkavalj, čedar, trapist i parmezan.

Dobar je zalogaj sa dobrim sirom. Pronađite svoj ukus.

Kamember je savršen namaz za dvopek. Ovaj francuski sir je nekad bio inspiracija Salvadoru Daliju za njegove čuvene satove koji se tope. Poznat je po svojoj mekoći i ima puterast ukus. Izvadite ga iz frižidera da se zagreje na sobnoj temperaturi i namažite ga na baget, vruć integralni hleb ili dvopek. Ukrasite zrnima belog grožđa i orasima i jedite uz crveno vino.

Ementaler je polutvrđi švajcarski kralj sirsa karakterističnim velikim rupama. Ima prijatan, slatkasto-orašasti ukus. Kockica ili dve ovog sira između obroka, savršena su užina. pravi je izbor za romantično veče.

Pecorino romano je davao snagu rimskim legionarima. proizvodi se već 2000 godina i sigurno ima "nešto" u sebi. Ima jači ukus od srodnog parmezana, jer se pravi od ovčijeg mleka. Narendajte ga preko salate i testenine ili ga poslužite uz kruške sa crvenim vinom.

Gorgonzola je čuveni italijanski sir sa plavom plesni. Iako zvuči "FANCY", Italijani ga serviraju uz običnu palentu. Serviran uz kruške, poprskan kaopljicama meda, dobija poseban ukus.

Gauda je holandski sir. Preporučuje se za sendvič, narendan preko pečanih krompira ili pice. Ne spada u "snobovske",



pa ga slobodno poslužite isečenog na kocke, uz obično pivo.

Feta jeste grčka inspiracija, kruna grčke salate, ali samo kada je prava- od ovčijeg ili kozijeg mleka, a приметно se lakše drobi u odnosu na "plagijate".

Naš beli sir nije za podcenjivanje, iako samo podseća na fetu- odlična je i jeftina zamena za uvozne sireve.

ČUVANJE SIREVA

Sir mora da "diše". Najgori izbor je i najčešće u primeni- sir umotan u providnu plastičnu foliju.

Donja flika za povrće ima najviše vlažnosti u vašem frižideru, pa je idealno mesto za čuvanje sireva. tako neće otvrdnuti ni posle dužeg stajanja. Umotajte ga pravilno:

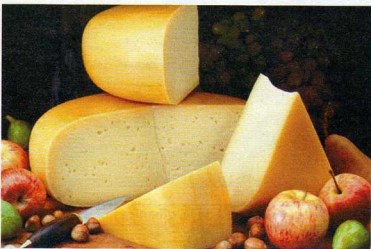
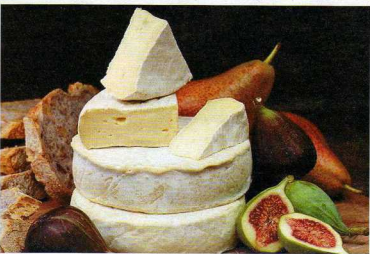
- Kod sira sa koricom (kamember) blago se umotava samo sečeni deo, dok je ostatak slobodan. Najbolje ga je što pre potrošiti, jer se brzo menja i kvari. Najviše mu prija prirodno hladno mesto (ostava).

- Plavi sir (gorgonzola, rokfor) treba čvrsto uviti u foliju (celofan), ali je menjajte često, najbolje svakodnevno. Možete ga takođe staviti u staklenu ili plastičnu posudu, dobro je zatvorite i odložite u frižider. U posudu ubacite nekoliko kocki šećera koje ćete češće menjati.

- Tvrde i polutvrde sireve (gauda, emmentaler) u dva sloja umotajte u čistu krpu koju ste prethodno nakvasili slanom vodom.

- Za beli sir prokuvajte vodu, posolite, ohladite i potopite sir. Ukoliko je posle dužeg stajanja beli sir dobio koru i stvrdnuo se, držite ga nekoliko sati u hladnom mleku.

Sir na koji se uhvatio plesan nemojte baciti. Spustite ga u vruću slanu vodu i plesan jednostavno iščekajte. Čist sir osušite na suncu.



Gibanica sa prazilukom

vreme za pripremu

70 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

• 500 g kora za pitu

• 2 struka praziluka

• 200 ml kiselog mleka

• 100 ml mleka

• 300 g sira • 3 jaja

• 200 ml mineralne vode

• ulje • so i mleveni crni biber

Praziluk sitno isečemo i ispržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Dva jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Žumanca izmutimo žicom za mučenje i neprekidajući mučenje sipamo mineralnu vodu. Zatim dodamo krupno izrendan sir, kiselo mleko, ulja, izmučena belanca, ispržen praziluk, posolimo i promešamo sastojke. U nauljenu keramičku posudu za pečenje stavimo dve kore ne savijajući krajeve. Svaku koru zgužvamo, uvaljamo u fil i poredamo u posudu. Poslednjom korom prekrijemo gibanicu a krajeve prve dve savijemo ka unutrašnjosti. Poprskamo gibanicu uljem. Pečemo 20 minuta na 220°C. Preostalo jaje izmutimo sa mlekom. Gibanicu izbockamo nožem na više mesta, prelijemo mešavinom

jajeta i mleka, vratimo u rernu i pečemo još 10-ak minuta na istoj temperaturi. Ispečenu gibanicu isečemo na parčad koju poredamo na dasku za serviranje. Na sredinu daske stavimo list zelene salate na koji naneseemo kiselo mleko a između parčadi gibanice stavimo po dve kriške paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Kakva god da je, gibanica je.

komentar

Balkansko - Japanska kombinacija.



Pripremio: M. Bričevski, Foto: M. Petrović

Mesna pita sa pirinčem

vreme za pripremu
kompleksnost

100 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g juneće krtine • 150 g pirinča • 500 g brašna
- 250 g putera • 120 ml vode • 1 prašak za pecivo
- 100 g putera • 400 ml jogurta • peršun • 1 žumance
- 1 kašika mešavine začina • 1 glavica crnog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

Skuvamo pirinač u posoljenoj vodi, procedimo, prelijemo hladnom vodom i ostavimo da se ocedi. Zatim u provreloj, posoljenoj vodi kuvamo meso 15-ak minuta a potom ga isečemo na kocke. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo isečeno meso, pirinač, mešavinu začina, posolimo i pobiberimo. Sklonimo tiganj sa šporeta i dodamo sitno isečen peršun, jogurt i promešamo. U sud stavimo brašno, prašak za pecivo, puter i zamesimo testo rukom. Na pobrašnjennoj radnoj površini premesimo testo a zatim odsečemo jedan deo. Od većeg dela testa, oklagijom, razvučemo koru. Okrugli kalup namažemo puterom. Stavimo koru u kalup prekrivajući stranice. Na koru naneseemo fil iz tiganja i krajeve kore savijemo ka unutrašnjosti. Od preostalog dela testa, oklagijom,

razvučemo koru kojom prekrijemo fil u kalupu. Zasečemo pitu u forme romboida i premažemo izmučenim žumančancem. Pečemo 60 minuta na 220°C. Ispječenu pitu sečemo po prethodno zasečenim parčadima. Tanjir za serviranje ukrašimo listovima crvene i zelene marule na koje naneseemo kiselu pavlaku. Zatim na tanjir serviramo parčad pite.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Sličnosti sa pudingom, nema ama baš nikakve.



Puding od tikvica

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

- 2 tikvice • 4 jaja • 500 ml kisele pavlake
- peršun • 50 g putera
- 1 mala kašika mlevene crvene paprike
- 2 paradajza
- ulje • so i mleveni crni biber

Tikvice oljuštimo, isečemo na četvrtine, odstranimo semenke a zatim krupno izrendamo u veći sud. Posolimo, pobiberimo, promešamo i stavimo da se prže u tiganju na rastopljenom puteru. Posle 6-7 minuta prženja sklonimo tiganj sa šporeta. U sud polupamo jaja, dodamo 300 ml pavlake, mlevenu crvenu papriku, isečen peršun, posolimo, pobiberimo i promešamo žicom za mućenje. Zatim dodamo ispržene tikvice i promešamo. Okrugli kalup obložimo kuvarskim papirom koji namažemo uljem. U kalup pruručimo sadržinu iz suda. Pečemo 30-ak minuta na 180°C. Stavimo puding na tanjir za serviranje, odstranimo papir i isečemo na 10 parčadi. Preostalom pavlakom punimo kuvarski špric

i ukrasimo svako parče kao i sredinu pudinga. Na svaku kuglu pavlake stavimo po jednu krišku paradajza i po jedan polukrug krastavca a na sredinu stavimo jednu maslinu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikeškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Tikvice na toskanski način

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

za 4 osobe

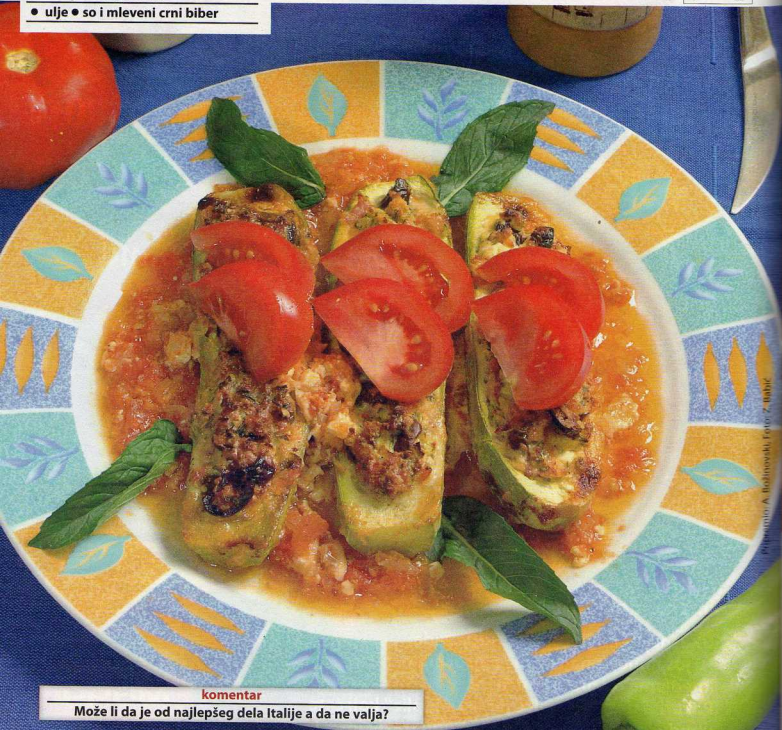
- 3 tikvice • 3 paradajza • 150 g sira
- 60 g prezle • peršun • 2 jaja
- 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka • 100 g putera
- 100 g krugova šunkarice
- 100 g crnih maslina
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu luka, češnjeve belog luka i peršun sitno isećemo. Krugove šunkarice isećemo na kocke a masline na parčad. Tikvice isećemo na polovine i izdubimo alatkom. Izdubljene delove sitno isećemo i stavimo u sud. Dodamo parčad maslina, isečenu šunkaricu, beli luk i peršun, sitno izrendan sir, jaja, prezlu, pobiberimo i promešamo. Isečen crni luk pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Paradajze oljuštimo, isećemo na kocke i kada luk omekša dodamo u tiganj. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Sadržinu iz tiganja naneseemo u keramičku posudu za pečenje nama-

zanu puterom. Tikvice punimo prethodno pripremljenim filom i poređamo u posudu. Pećemo 40 minuta na 180°C. Ispеčene tikvice poređamo na tanjir za serviranje. Na svaku punjenu tikvicu stavimo po dve kriške paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Može li da je od najplešeg dela Italije a da ne valja?



Priprema: M. Bidozski, Foto: M. Petrović

komentar

...na malo drugačiji način.

Punjene tikvice

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

za 4 osobe

- 4 tikvice • 4 češnja belog luka
- 1 kašika mešavine začina • 400 g pilećih grudi
- 200 ml kisele pavlake • 1 glavica crnog luka
- 50 g kečapa • 200 ml kiselog mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

Skuvamo pileće meso i isečemo na parčad. Tikvicama odsečemo krajeve, isečemo na polovine po dužini i odsečemo zaobljene delove da dobijemo ravne površine. Izdubimo polovine tikvica a zatim posolimo. Izdubljne delove sitno isečemo. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo isečene izdubljene delove tikvica, parčad mesa, beli luk isečen na tanke listove, posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina i promešamo. Kada se meso isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Dodamo pavlaku, kečap i promešamo. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo tikvice da se obare. Obarene polovine tikvica poređamo u nauljenu tepsiju. Filom punimo

udubljenja u tikvicama i poprskamo uljem. Pečemo 30 minuta na 180°C. Tri Punjene tikvice serviramo na tanjir. Na tikvice naneseemo kiselo mleko. Dekoriramo listovima spanaća i polovinom paradajza zasečenim u formu cveta.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pećurke punjene džigericom

vreme za pripremu 35 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 200 gr pileće džigerice i srca
- 12 kom. krup. svežih šampinjona
- 50 g lenti dimljene slanine
- 1 glavicica crnog luka
- 200 g kačkavalja
- 1,5 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo slaninu isečenu na kocke. Džigericu i srca sitno isećemo i dodamo u tiganj. Ručke šampinjona isećemo na listove i dodamo u tiganj. Posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Dodamo krupno izrendan kačkavalj i promešamo. U vatros talnu posudu poređamo šampinjone sa otvorom na gore. Filom iz tiganja punimo kuvarski špric. Pomoću šprica filom napunimo šampinjone. Pećemo

15 minuta na 200°C. Punjene pećurke poređamo na tanjir za serviranje i na svaku stavimo po grančicu francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Novina koja će Vam se sigurno dopasti.

Šizikin rižoto

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo pirinač, meso isečeno na kocke, 1 kašiku mešavine začina, posolimo, pobiberimo, sipamo 800 ml vode i ostavimo sadržinu da se kuva. Šargarepe isečemo na tanke krugove i pržimo u drugom tiganju na zagrejanom ulju. Kada šargarepa omekša dodamo šampinjone isečene na listove, praziluk isečen na krugove, 1 kašiku mešavine začina, pobiberimo, sipamo 150 ml vode i promešamo. Posle 5 minuta oba tiganja sklonimo sa šporeta. U vatrostalnu posudu naneseemo sadržinu iz drugog tiganja i promešamo. Pečemo 15 minuta na 200°C. Sadržinom punimo dublji sud koji koristimo kao kalup. Rižoto dekoriramo kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izrađene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus

za 4 osobe

• 300 g pirinača • 200 g svežih šampinjona • 3 šargarepe

• 2 parčeta pilećih grudi • 2 struka praziluka • 1 glavica crnog luka

• 2 kašike mešavine začina • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Odmah se vidi čiji je po dekoraciji.



je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

VITALON BIOPHARM

ISO 9001:2008 HACCP TÜV BAYERN CERT

STRES; NERVOZA

LEXOVAL FORTE tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

352,50 din.

MEMORIJA; CIRKULACIJA

MASLINA GINKO tablete

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginko poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hramanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginka pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

406,00 din.

DIJABETES; GOJAZNOST

CIMET + J. SIRČE tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.

432,50 din.

ZGLOBOVI I KOSTI

GLUKOZAMIN + SILICIJUM tablete

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijasa. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže brzom zarastanju kostiju i brzom oporavku nakon sportskih povreda.

www.vitalon-group.com

406,00 din.

CERTIFIED QUALITY
SYSTEM
TÜV
Management system
ISO 9001:2008
HACCP

SVE NAŠE PROIZVODE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA

ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNIČKE TELEFONE:

VITALON BIOPHARM Novi Sad,
Tel/fax: 021/6323-262, 6322-702

BIH: ICM Bijeljina +387 55 227 055
CG - FARMEGRA Podgorica

Danska salata

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 125 g jufki (širih rezanaca)
- 300 g šargarepe • 300 g graška
- 2-3 kašike vinskog sirčeta
- 100 g tankih kobasica
- pola krastavca • 2 jabuke
- 125 g majoneza • peršun
- 50 ml jogurta • ulje
- so i mleveni crni biber

U šerpu sa provelom, posoljenom vodom u koju smo sipali malo ulja stavimo jufke da se kuvaju. Skuvane jufke procedimo, prelijemo hladnom vodom i ostavimo da se ocede. Jabuke oljuštimo, odstranimo semenke i krupno izrendamo. Šargarepe isećemo na krugove i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada šargarepa omekša dodamo grašak, posolimo, pobiberimo, sipamo 200 ml vode i sirće. Kada se povrće izdinsta sklonimo tiganj sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Iscedene jufke stavimo u dublji sud i na njih naneseimo povrće iz tiganja. Dodamo izrendane jabuke, sitno isečen peršun i kobasice isećene na kose krugove.

Krastavac isećemo na četvrtine po

dužini, zatim na parčad i dodamo u sud. Posolimo, pobiberimo, dodamo majonez, jogurt i dobro promešamo. Salatu preručimo u dublji činiju za serviranje i dekorišemo tankim kriškama jabuke u formi lepeze.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Znači, konzumira se isključivo po danu :)



DA LI ZNATE ?

Jufke su malo širi rezanci. Ranije, jufke su bake radili ručno: od testa oklagijom su razvili jufku, stavili na čaršafe i izložili suncu da se suši. Od toplote, prilikom sušenja, pucali su i dobijali različite neuredne oblike i veličine blede žute boje.

Hladna salata

vreme za pripremu
kompleksnost

25 minuta
laka

S kuvamo testeninu u posoljenoj vodi, procedimo i stavimo u veći sud. Kačavalj, paradajze i krugove šunkarice isečemo na sitnije kocke, dodamo u sud, promešamo i ostavimo da se ohladi. Zatim dodamo jogurt, pavlaku, majonez i promešamo. Ohlađenu salatu, u formu kupa, serviramo na tanjir. Skuvana jaja presećemo na polovine koje poređamo oko salate. Kisele krastavce zasećemo u forme lepeze i stavimo između polovina jaja. Dekoraciju završimo grančicom francuskog peršuna na sredini salate.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMJ
TIKVEŠ

za 4 osobe

- 400 g testenine u obliku školjki • 100 g kačavalja • 4 skuvana jaja
- 150 g krugova šunkarice • 2 paradajza
- 4 kašike majoneza • kiseli krastavci • 200 ml kisele pavlake
- 125 ml jogurta • so i mleveni crni biber



komentar
Hladna ali...

Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Spetcofai

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Paradajze oljuštimo i krupno izrendamo u sud. Paprikama odstranimo peteljke i semenke i isečemo na duguljastu parčad. Kobasice isečemo na deblje krugove. U šerpu, na šporetu, sipamo 150 ml maslinovog ulja da se zagreje. Na zagrejanom ulju pržimo parčad paprika. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom maslinovom ulju pržimo parčad kobasica. U šerpu dodamo izrendan paradajz, posolimo, pobiberimo i promešamo. Dodamo ispržene kobasice i posle kratkog kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. Rešetkastom kašikom vadimo sadržinu iz šerpe i serviramo na tanjir. Dekoriramo polukrugovima paradajza i sitno isečenim peršunom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 1 kg tankih kobasica • 1 kg zelenih paprika • 600 g paradajza
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber



komentar

Ko pročita naopako iz prve- kecelja i kapa :)
(inače je grčki specijalitet)

Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Rižoto sa tikvicama

vreme za pripremu 25 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 400 g pirinča • 1 glavica crnog luka • 1 tikvica
- 40 g rendanog parmezana • 1 mala kašika majorana
- 1 kocka za supu od povrća • ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

I jednostavno i lagano.



U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Tikvicu oljuštimo i krupno izrendamo. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo pirinač, izrendanu tikvicu, supu, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta, dodamo majoran, parmezan i promešamo. Rižoto serviramo na činiju, dekoriramo kečapom, grancicama crvenog bosiljka i grancicama mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selec-

tion! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

Slane bombice

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 400 g pilećih grudi • 5 kiselih krastavaca • koren pastrnaka
- grancice celera • 3-4 šargarepe • 200 g feta sira
- 2 kašika majoneza • 200 ml kisele pavlake
- 100 g pečenog oljuštenog kikirikija • 100 g susama
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ko 'bombone'...



U šerpu, na šporetu, u provrelu posoljenu vodu stavimo koren pastrnaka, grancice celera, šargarepe, pileće meso, pobiberimo i poklopimo šerpu. Posle 40-ak minuta kuvanja rešetkastom kašikom vadimo parčad mesa i povrća i sameljemo u mašini za mlevenje mesa. U sud sa samlevenom smesom dodamo sir i krastavce isečene na sitnije kocke. U mašini za mlevenje oraha sameljemo kikiriki i dodamo u sud. Zatim dodamo majonez, pavlaku imešamo dok se sastojci ne sjedine. Ostavimo da se ohladi. U tiganju propržimo susam. Uzimamo od smese i formiramo bombice. Svaku bombicu uvaljamo u susam i redamo na tanjir za serviranje. Dekoriramo polukrugovima krastavca.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

komentar

E, još samo ovu musaku nismo pravili! :



Musaka od plavog patlidžana i krompira

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

za 4 osobe

- 2 plava patlidžana • 1 kg oljuštenih krompira
- 600 g mlevenog mesa • 300 g kačkavalja
- 6 kašika brašna • 4 žumanca
- 1 glavica crnog luka • 700 ml mleka
- 1 kašika mlevene crvene paprike • 50 g putera
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo mleveno meso, posolimo, pobiberimo, dodamo mlevenu papriku i promešamo. Kada se meso isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Plave patlidžane i krompire isečemo na krugove. Krugove patlidžana pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Isprženi patlidžan izvadimo iz tiganja a zatim ispržimo krugove krompira. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo brašno i mešamo žicom za mučenje dok bešamel sos nedobije potrebnu gustinu. Sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo puter, posolimo i mešamo žicom dok se puter ne rastopi. Krupno izrenadamo kačkavalj i deo (oko 100g) dodamo u šerpu. Zatim dodamo žumnce i mešamo žicom dok se sastojci ne sjedine. U nautlenu tepsiju poredamo ispržene krugove krompira. Na krompir poredamo polovinu isprženih krugova patlidžana a zatim naneseo fil od mlevenog mesa. Na fil nanesemo

deo izrendanog kačkavalja. Na kačkavalj naneseo polovinu pripremljenog bešamela a na njega poredamo preostale krugove patlidžana. Naneseo preostali bešamel i izrendan kačkavalj. Pečemo 60 minuta na 150°C. Na dva kraja činije za serviranje stavimo listove zelene salate. Zatim na činiju serviramo parčad musake. Dekoriseo polukrugovima paradajza, grančicom mirodije i listovima spanaća.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijetno!



Riba u pivu

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 4 fileta oslića • 3 češnja belog luka
- 1 kesica praška za instant pire
- 300 ml mleka • peršun
- 4-5 lovorova lista
- 1 glavica crnog luka
- 100 g putera • pola kašike brašna
- 1 limun • 250 ml piva
- 200 ml belog vina
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

Filete isećemo na polovine, posolimo, pobiberimo, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju i rastopljenom puteru. Glavicu crnog luka krupnije isećemo a peršun i češnjeve belog luka sitno isećemo. Isprženu parčad ribe izvadimo iz tiganja a na preostaloj masnoći pržimo isečen crni luk. Zatim dodamo belo vino, pivo i isečen beli luk i peršun. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka, dodamo malo putera, posolimo i neprekidno mešajući žicom za mućenje dodamo prašak za pire. Kuvamo dok pire nedobije potrebnu gustinu. U tiganj dodamo lovorove listove, sitno izrendanu koru limuna i sok od limuna. Promešamo a zatim u tiganj vratimo isprženu parčad ribe. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Izvadimo parčad ribe i ste-

penasto ih poređamo na činiju za serviranje. Vratimo tiganj na šporet. Preostali puter izmešamo sa pola kašike brašna i mešajući žicom dodamo u tiganj. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Na činiju za serviranje, pored ribe, naneseimo pire. Parčad ribe prelijemo sosom iz tiganja. Dekorišemo kosim krugovima crvene paprike, kriškama limuna i grančicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



SAVET

Da ulje u kojem se riba prži ne bi prskalo i da ne bi poprimilo miris ribe (posebno ako u njemu pravite i sos koji uz ribu ide) stavite u ulje nekoliko zrna pasulja.



komentar

Muškarci znaju zašto... :)

Crna džigerica sa medom

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 600 g teleće crne džigerice isečene na šnicle
- 300 g svežih šampinjona • 100 g brašna • 70 g putera
- 100 g meda • 2 kašike vinskog sirčeta
- 1 goveđa kocka za supu • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Nesvakidašnja, ali interesantna novina.



SAVET

Džigerica će biti mekša i ukusnija ako se prvo potopi u mleko i ostavi da malo odstoji u mleku.

U zagrejanu vodu u šerpi, na šporetu, stavimo kocku za supu. Šnicle posolimo, pobiberimo, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru. Kada se šnicle ispeku sa obe strane u tiganj dodamo supu, med, sirće, posolimo i pobiberimo. U drugom tiganju na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru ispržimo šampinjone isečene na listove. Posolimo, pobiberimo i promešamo. Činiju za serviranje ukasimo sa dva lista kristal salate. Zatim na činiju stepenasto poredamo šnicle od džigerice, prelijemo sosom iz tiganja i nanesimo sitno isečen francuski peršun. Do šnicli serviramo ispržene šampinjone. Dekoriramo tankim

krugovima crvene paprike na dva kraja činije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Bamije sa korijanderom i paradajzima

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 4 tanke dimljene kobasice
- 450 g konzerviranog paradajza
- 2 kašike korijandera
- 1 kašika šećera u prahu
- 450 g bamija
- 2 glavice crnog luka • 1 limun
- 3 češnja belog luka • ulje
- so i mleveni crni biber

Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganj na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo izdrobljen korijander, isečene kobasice i češnjeve belog luka. Bamijama odsećemo peteljke i dodamo u tiganj. Posolimo, pobiberimo, dodamo konzervirani paradajz, šećer u prahu, limunov sok i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Sadržinu iz tiganja serviramo u dublju činiju.

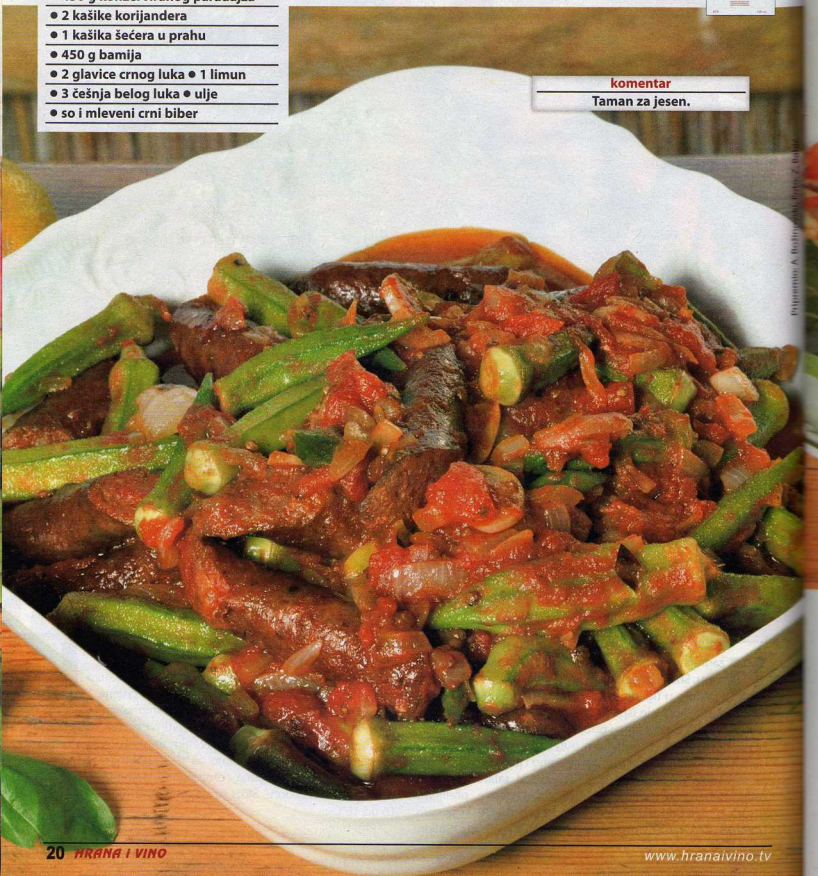
Uz ovo jelo predlažemo da popi-

jete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar
Taman za jesen.





Pripremio: M. Brčlovski, Foto: M. Petrović

komentar

Ko neke ribe na tanjiru.

Pečeni plavi patlidžan sa sirom

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

za 4 osobe

- 3 plava patlidžana • 2 paradajza • 175 g gorgonzole
- 300 g kupusa • 1 zelena i 1 crvena ljuta paprika
- 2 šargarepe • pola veze peršuna • 6 češnjeva belog luka
- 175 g mocarele • 1 veza bosiljka-ulje
- so i mleveni crni biber

Bosiljak i peršun sitno isećemo, stavimo u sud, posolimo, pobiberimo, dodamo ulja i promešamo. Isećemo češnjeve belog luka. Zasećemo patlidžane na više mesta. Svaki zasek napunimo mešavinom bosiljka i peršuna i stavimo po parče belog luka. Patlidžane stavimo u tepsiju i poprskamo uljem. Pećemo 40 minuta na 180°C. Kupus isećemo na tanku parčad i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Šargarepe isećemo na tanku duguljastu parčad, paprike na tanke kose krugove i dodamo u tiganj. Posolimo, pobiberimo i promešamo. Od 2 paradajza odvojimo meso, isećemo na tanku duguljastu parčad i dodamo u tiganj. Promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Tepsiju sa ispečenim patlidžanima izvadimo iz rerne. Na patlidžane naneseemo izdrobljenu gorgonzolu i krupno izrendanu mocarelu. Vratimo tepsiju u

reru i pećemo još 5 minuta na istoj temperaturi. Činiju za serviranje ukrašimo sa dva lista kristal salate. Na činiju serviramo povrće iz tiganja. Na povrće stavimo patlidžane sa sirom. Dekoriramo cvetom od ljuske paradajza i sa dve grančice bosiljka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Oktobarsko lovljenje

zečeva i jarebica



lovačka sezona, koju nestrpljivo čekaju pasionirani lovci: lovljenje zečeva i jarebica. Tom lovljenju, narodski, je prikačen dodatak ili epitet za skoro svakog ko je poznat kao lovac na Balkanu.

Lovljenje zečeva i jarebica može da se izvršava, pojedinačno i u grupi, sa i bez lovačkog psa. Većina lovaca love bez lovačkog psa, uzdajući se na same sebe, i na slučajnost i na veštinu kolega sa kojima zajedno lovi. Ali, potrebno je da se ima na umu da samo mnogo iskusan lovac lovi zečeve i jarebice sam i bez psa. Pritom, ti koji love sa lovačkim psom, lov realizuju u pravcu koji zavisi od rase psa kojeg upotrebljavaju. Ako upotrebljavaju lovačkog psa goniča, tada prioritet daju lovu na zečeve, a tek onda igrom slučaja love jarebice polke. Lovci koji koriste lovačkog psa ptičara love prvenstveno jarebice, a tek onda zečeve. Način lovljenja pomoću psa goniča i sa psom ptičarom dijametralno se razlikuje. Generalno i kratko možemo da

sinteziramo da pri lovljenju sa goničima, lovci manje hodaju i pretežno čekaju u zasedi na mestima gde se predpostavljalo da će proći dignuta divljač. Dok, pak, lovci koji love sa ptičarima hodaju iza pasa ili pored njih. Pritom, pas ptičar, svakako, prolazi mnogo dug put jer pretražuje u cik-cak kretanje terena pred lovcem, odnosno pred linijom većeg broja lovaca. Neodmenljivo, kada pričamo o lovljenju pomoću psa, potrebno je naglasiti da, bez razlike kakav lovački pas se koristi, on treba da bude sa pedigreeom, registrovan i, razume se, da bude vakcinisan.

Lovcima je mnogo važno da znaju, a to i da praktikuju, da je šteta da se ostavi ustreljena divljač u lovištu samo da bi se produžio lov. To nije u saglasnosti sa Lovačkim kodeksom. Isto tako, saglasićete se, da za to vreme, dok ste u potrazi za ustreljenom divljač, druge jarebice i zečevi u lovištima, kako se kaže, neće se preseliti na drugi kontinent. Zato, pri lovljenju je potrebna velika strpljivost i velika pažljivost u svakom pogledu - čak i onda kada se diže puška prema podignutoj divljači.

- Sa dobrim pogledom!

Ilija Bojarovski - " Lovačko oko "

Ako nema padavine slane, oktobar je uistinu najkoloritniji period u prirodi u godišnjem ciklusu promena. Tada, istovremeno, to je i period kada i poslednje prepelice odlaze na jug, tačnije, kada završava predsezona i počinje glavna

Zec sa šunkom i pečurkama

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

Zec prethodno treba da odstoji 48 sati u marinadi od celera, sirčeta, peršuna, šargarepe, luka, belog luka, crvenog vina i začina. Isećemo zeca na parčad pomoću noža i satare. Parčad mesa posolimo i pobiberimo. U tiganju, na šporetu, na rastopljenoj svinjskoj masti pržimo deo slanine isečene na parčad i nekoliko parčadi pršute. Dodamo parčad zečijeg mesa. Zatim dodamo isečen crni i beli luk, preostali pršut isečen na parčad, sitno isečene šampinjone, šunkaricu isečenu na kocke, belo vino, majčinu dušicu, poklopimo tiganj i ostavimo sadržinu da se kuva. Kada meso omekša sadržinu iz tiganja preručimo u tepsiju. Rasporedimo parčad mesa po tepsiji i prekrijemo aluminijumskom folijom. Pečemo 30 minuta 225°C. Izvadimo tepsiju iz rerne, odstranimo foliju i dodamo sitno isečenu zečiju džigericu. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo kratko vreme, tj. dok se džigerica ne ispeče. Na rastopljenu mast u tiganju, na šporetu, stavimo preostale lente slanine da se prže. Kifle isećemo na tanku parčad. Kada se slanina isprži izvadimo iz tiganja i u isti tiganj dodamo puter. Na rastopljenu masnoću stavimo parčad kifli da se isprže. Činiju za serviranje ukasimo listovima zelene

za 4 osobe

- 1 zec koji je odstojao u marinadi 48 sati • 20 g šunkarice
- 150 g dimljene slanine • 300 g dimljenog svinjskog pršuta
- 1,5 kifla • 300 g svežih šampinjona • 3 glavicke crnog luka
- puter • 3 kaš. svinjske masti • 2 češnja belog luka
- majčina dušica • 200 ml belog vina • ulje • so i mlev. crni biber



salate. Na činiju serviramo ispržene kifle. Na svako parče ređamo lente ispržene slanine. Zatim serviramo sadržinu iz tepsije i parčad mesa. Dekoriramo sitno isečenim peršunom i grančicama ruzmarina.

Prijatno!

RAŽA

vrhunski specijalitet jadrana

Raže (Lat. Rajiformes) ili Landovine, su ribe sa hrskavičavim skeletom, koje se odlikuju jako spjloštenim telom u leđno-trbušnom pravcu i proširenim grudnim perajama koja leže sasvim sa strana tela čime doprinose da telo izgleda još šire. Imaju oblik lista ili ploče u formi romba. Kreću se talasastim pokretima grudnih peraja i slabo su pokretne tako da veći deo vremena provode zarivene u pesak na morskom dnu. Rep im je jako sužen tako da kod većine vrsta liči na bič, a leđno peraje je postavljeno sasvim unazad.

Gornja površina tela je tamnije pigmentisana i prilagođena boji okoline, dok je donja strana svetlija jer ne sadrži pigmente. Na gornjoj, leđnoj strani nalaze se oči, a na trbušnoj su usni otvor, nosni otvori i škržni prorezi.

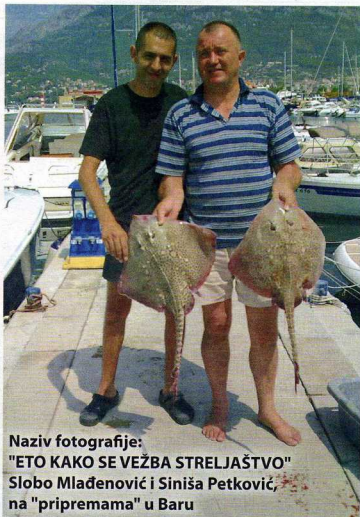
Neke vrste raža na leđima ili na repu imaju otrovnu bodlju koja služi za odbranu. Druge

vrste poseduju električni organ koji može izazvati prilično snažan električni udar na eventualnog napadača.

U zavisnosti od vrste, raže polažu jaja, koja su zaštićena čvstom ljuskom ili rađaju žive mladunce (viviparnost).

U porodicu raža spadaju i drhtulje, žutulje i morski golubovi. Žive na muljevitom i peskovitom tlu, a može se, mada ređe, naći i među algama. Veoma je brojna u Jadranskom moru, a lovi se uglavnom kočama i na parangal. Najbrojnija je tzv. Modropega ili Dugmetara.

Malo ko zna, ali raže imaju izuzetno ukusno meso. Mogu se spremati na razne načine i na svaki je izuzetna. Nisu sitnih košćica, već samo hrskavicu sa koje se pripremljeno meso veoma lako skida. Svakako, koža se prethodno mora skinuti. Ako želite prijatno iznenađiti vaše goste, sigurno nećete pogrešiti ako im pripremite ražu. Oduševićete se na koji god način da je pripremite.



Naziv fotografije:
"ETO KAKO SE VEŽBA STRELJAŠTVO"
Slobodan Mladenović i Siniša Petković,
na "pripremama" u Baru

Raža u rižotu

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 raža • 300 g pirinča • peršun • 1 kašika paradajz pirea
- 1 glavica crnog luka • 1 kašika parmezana • 3 kašike kečapa
- 1 češanj belog luka • ulje • so i mleveni crni biber

Isećemo ražu na parčad i kuvamo u posoljenoj vodi 40-ak minuta. Skuvanim parčadima raže odstranimo kosti a tečnost iz šerpe procedimo u drugu šerpu i stavimo na šporet. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Dodamo alatkom izgnječen češanj belog luka, pirinač, paradajz pire i 6 kutlača tečnosti u kojoj se kuvala raža. Zatim dodamo parčad raže i samleven ili sitno isečen peršun. Kuvamo dok tečnost ne ispari, povremeno mešajući. Činiju za serviranje ukrasimo kečapom. Zatim na činiju serviramo Ražu u rižotu i dekorišemo krugovima limuna i listovima rikule. Nanesemo rendan parmezan i poprskamo maslinovim uljem. Prijatno!



Piletina sa pršutom

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 2 parčeta pilećeg belog mesa • 4 parčeta pršute • 4 kroketa od povrća
- 200 g svežih šampinjona • 1 zelena paprika • 1 crvena paprika
- 50 g crnih maslina bez koštica • 1 pileća kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

Pileće meso posolimo, pobiberimo i stavimo u šerpu, na šporetu, u koju smo sipali 100 ml vode. U drugu šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Provrelu supu dodamo u šerpu sa mesom i ostavimo da se kuva. Šampinjone isećemo na parčad i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada se isprže izvadimo iz tiganja. Parčad pršute zasećemo na polovine po dužini i pržimo u istom tiganju. Kada porumene sa obe strane izvadimo iz tiganja. Zatim pržimo crvenu i zelenu papriku isečene na duguljastu parčad. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada se isprže izvadimo iz tiganja. Ispržimo krokete od povrća. Skuvano pileće meso isećemo na polovine, odstranjujući kosti. Parčad piletine stepenasto poredamo na jednu stranu činije za serviranje. Na drugu stranu činije serviramo krokete. Između piletine i kroketa serviramo ispržene šampinjone i parčad paprika. Na kraju naneseimo masline isečene na krugove.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog područja TIKVES, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Letačko - ležeća kombinacija.





komentar

Sos daje poseban šmek.

Piletina sa pesto sosom

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 4 parčeta pilećih grudi • grančice bosiljka
- peršun • listovi celera • 5 šargarepa • 4 češnja belog luka
- 100 g spanaća • 50 g rendanog parmezana • 2 češnja belog luka
- 50 g semenki suncokreta • pola veze peršuna • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

Pileće grudi isečemo na polovine po dužini, posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Pripremamo pesto sos. Bosiljak i peršun sitno isečemo i stavimo u blender. Dodamo 4 češnja belog luka, semenke suncokreta, maslinovo ulje, posolimo, pobiberimo i izmiksamo sastojke. Kada se meso ispeče sa obe strane izvadimo ga iz tiganja a na preostaloj masnoći pržimo izmiksanu smesu iz blendera. Dodamo parmezan, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Šargarepe isečemo na tanku duguljastu parčad i pržimo u šerpi na zagrejanom maslinovom ulju. Dodamo isečene listove celera i kada šargarepa omekša sklonimo šerpu sa šporeta. Na činiju za serviranje, ukrašenu

listom kristal salate, stepenasto poređamo parčad mesa. Na dve strane činije serviramo šargarepe sa celerom. Na meso nanesimo pesto sos i dekoriramo grančicama crvenog bosiljka i mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Polpete sa mocarelom i paradajzom

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

Zemičke iskidamo na parčad, stavimo u sud, prelijemo mlekom i izgnječimo viljuškom. Rukama istisnemo mleko iz omekšanih zemički i dodamo ih u sud sa mlevenim mesom. Posolimo, pobiberimo, dodamo jaje, sitno isečen češanj belog luka, 1 kašiku preze i mešamo viljuškom dok se sastojci ne sjedine. Rukama uzimamo od smese i formiramo polpete. Polpete sa dve strane oblepimo prezlom i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru. Ispržene polpete poredamo u nauljenu pravougaonu tepsiju. Paradajz isečemo na krugove a incune i mocarelu na tanku duguljastu parčad. Na svaku polpetu stavimo po dva lista bosiljka, jedan krug paradajza i jedno parče mocarele. Na mocarelu u formu iksa stavimo po dva parčeta incuna i po jednu kuglu paste od maslina. Pečemo 15-ak minuta na 180°C. Na tanjir za serviranje stavimo listove zelene salate i spanaća a na njih poredamo polpete. Na svaku polpetu stavimo po jednu maslinu. Polukrugovima limuna na dve strane tanjira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubini crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 400 g mlevenog mesa • 2 zemičke • 8 incuna • 1 paradajz • 1 jaje
- 2 kolutića mocarele • 100 g preze • 50 ml mleka • 2-3 grančice bosiljka
- 1 češanj belog luka • 50 g paste od maslina
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber



komentar

Polpete - čufte.

EKSCELZIORNO EKSTRAVAGANTNI EKSKLUZIV

OD OVOG BROJA ČASOPISA, UVODIMO NOVU RUBRIKU SA CILJEM DA VAM POKAŽEMO NEOBIČNE, UGLAVNOM HOTELSKE I RESTORANSKE SPECIJALITETE, KOJI PO SVOM NAČINU PRIPREME I SERVIRANJA ODSKAČU OD UOBIČAJENIH DOMAĆIH JELA

TURNEDO SA ROKFOR SIROM

za 4 osobe

• 4 parčeta bifteka • 3 šargarepe • 60 g oraha • 500 g boranije

• 125 g rokfor sira • 1 zemička • 100 g putera • ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

Boraniju obarimo u provreloj posoljenoj vodi. Šargarepe isečemo na tanku duguljastu parčad i stavimo da se obari u drugoj šerpi sa provreloj posoljenom vodom. Orahe sitno isečemo, stavimo u sud, dodamo rokfor sir i izgnječimo kašikom. Zatim dodamo puter i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Parčad bifteka posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. Isprženu parčad bifteka izvadimo a u istom tiganju pržimo zemičku isečenu na tanke kriške. Kada porumene parčad zemički izvadimo iz tiganja. U tiganj stavimo prethodno isprženu parčad bifteka. Na svako parče stavimo po jednu kašiku prethodno pripremljene smese sa rokfor sirom. U šerpi, na šporetu, na rastopljenom puteru propržimo prethodno obarenu parčad šargarepe koju posolimo i pobiberimo a zatim propržimo boraniju (posolimo i pobiberimo). Proprženu parčad zemički poredamo na činiju za serviranje. Na svako parče zemičke stavimo po parče bifteka. Na svako parče bifteka naneseemo preostalu smesu od rokfor sira i dekoriramo jezgrom oraha. Zatim na činiju serviramo proprženu parčad šargarepe i boraniju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Malčice skuplje, ali mnogo ukusno.



komentar

Bez ona tri šeri paradajza, ništa.

Pripremio: M. Bečevski. Foto: M. Petrović

Šnicle sa belim sosom

vreme za pripremu 120 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 kg svinjske krtine • 500 ml kisele pavlake
- 50 g senfa • 50 g majoneza
- 200 g svežih šampinjona
- 3 češnja belog luka • 1 kašika mešavine začina
- peršun • ulje • so i mleveni crni biber

Peršun i češnjeve belog luka sitno isečemo i stavimo u sud. Meso isečemo na manje šnicle i ispržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Pripremamo beli sos. U sud sa pavlakom dodamo senf, majonez i izmešamo žicom za mučenje. Dno vatrostalne posude prekrijemo belim sosom. Na sos poredamo jedan red isprženih šnicli. Na šnicle naneseemo mešavinu začina, posolimo i pobiberimo i naneseemo isečen peršun sa belim lukom. Šampinjone isečemo na tanke listove i polovinu naneseemo na šnicle. Na šampinjone naneseemo preostali beli sos, zatim poredamo preostale šnicle, naneseemo mešavinu začina, posolimo i pobiberimo. Dodamo preostale isečene šampinjone, preostali isečen peršun sa belim lukom i posudu zatvorimo aluminijumskom folijom. Pečemo 90 minuta na 180°C. Jelo serviramo u dublji tanjir. Na tanjir stavimo

tri kugle prethodno skuvanog pirinča koje ukasimo listom crvenog bosiljka i po jednim šeri paradajzom zasečenim na četvrtine. Grančicom mirođije na sredini tanjira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkoćom i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Rebra A la Gorica

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
laka

za 4 osobe

- 1,5 kg svinjskih rebara
- 1 kg oljuštenih krompira
- 20-ak zrna belog bibera
- 2 kašike mešavine začina
- 3-4 lovorova lista
- 2 češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa provreлом vodom dodamo mešavinu začina, zrna belog bibera, lovorove listove, posolimo i stavimo rebra. Šerpu poklopimo i ostavimo rebra da se kuvaju 50-ak minuta. Krompire isečemo na kriške i stavimo u vatrostalnu posudu. Dodamo isečene češnjeve belog luka. Skuvana rebra izvadimo iz šerpe, isečemo na parčad koju poređamo po krompirima u posudi. Prelijemo sa 2-3 kutlače tečnosti u kojoj su se kuvala rebra. Pečemo 30 minuta na 220°C. Na činiju serviramo ispečene krompire. Na krompire poređamo parčad rebara. Dva paradajza zasečemo na tanke kriške i

stavimo na dva kraja činije. Dekoriramo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Boli glava...



Krmenadle sa prelivom

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

- 4 svinjske krmenadle • 2 jaja
- 70 ml mleka • 200 ml kisele pavlake
- 3 češnja belog luka
- 100 g brašna • 100 g prezle
- 1,5 kašika mešavine začina
- pola male kašike majorana
- ulje • so i mleveni crni biber

Krmenadlama odstranimo kosti, posolimo, istanjimo kuvarskim čekićem, nanesemo mešavinu začina i majoran. Jaja i 2 kašike mleka izmutimo žicom za mučenje. Svaku krmenadlu uvaljamo prvo u brašno, zatim u izmućena jaja i na kraju u prezlu i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Ispohovane krmenadle stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. U sud sa preostalim izmućenim jajima dodamo alatkom izgnječene češnjeve belog luka, pavlake, 50 ml mleka i izmutimo žicom za mučenje. Krmenadle poređamo u vatrostalnu posudu i prelijemo mešavinom jaja, pavlake i mleka. Pečemo 30 minuta na 200°C. Na činiju za serviranje stavimo prethodno

obarenu mešavinu povrća. Na povrće stepenasto poređamo krmenadle sa prelivom. Krugove limuna zasećemo u forme osmica i stavimo na krmenadle. Dekorišemo grančicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



komentar

Od svih riba, najviše volimo krmenadle.

komentar

Mora da je dijetalni, čim ima kupusa :



Banatska krmenadla

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg svinjskih krmenadli • 1 glavica kupusa
- 3 oljuštena krompira • 250 g tankih kobasica
- 150 g lenti dimljene slanine • 1 glavica crnog luka
- 200 ml belog vina • 1 kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu kupusa razlistamo i listove stavimo da se obare u provrelu posoljenu vodu. U drugu šerpu, u provrelu vodu, stavimo kocku za supu. Krompire isečemo na krupniju parčad i stavimo u treću šerpu da se kuvaju. Glavicu crnog luka sitno isečemo i ispržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Krmenadle posolimo sa obe strane i ispečemo na roštilju poprskanim uljem. Obarenim listovima kupusa odsećemo čvrste delove. Na jedan list kupusa stavimo krmenadlu umotan u lentu slanine. Na krmenadlu nanesimo isprženi luk i uvijemo je u kupus. Na isti način pripremimo sve krmenadle i poredamo u nauljenu tepsiju. U tepsiju sipamo belo vino, supu i dodamo kobasice isečene na kosu parčad. Pečemo 30 minuta na 200°C. Na jednu stranu činije serviramo parčad sku-

vanih krompira. Na drugu stranu serviramo krmenadle i kobasice. Dekoriramo listovima crvene marule i grancicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Rolovano meso sa sirom

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
laka

Od mesa odsećemo 4 šnicle. Preostalo meso, slaninu i kobasice sameljemo u mašini za mlevenje mesa. Dodamo topljeni sir i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Na prvu šniclu naneseemo mešavinu začina, premažemo senfom, prekrijemo najlonskom folijom i istanjimo kuvarskim čekićem. Odrastano foliju, naneseemo fil, savijemo krajeve i šniclu uvijemo u rolat. Na isti način pripremimo i ostale šnicle. Rolate učvrstimo kuvarskim koncem, poredamo u nauljenu tepsiju i prelijemo vinom. Pečemo 60 minuta na 220°C. Ispečenim rolatima odstranimo konac i isećemo na polovine. Na jednu stranu činije za serviramo parčad obarenih šargarepa, boraniju i kukuruz. Na drugu stranu stepenasto poredamo polovine rolata i prelijemo sosom iz tepsije. Dekoriramo grancicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliz-

za 4 osobe

- 800 g svinjske krtine od vrata • 200 g topljenog sira
- 100 g lenti dimljene slanine • 3 tanke kobasice • 2 kašike senfa
- 100 ml belog vina • 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Dekoracija - ko da nam je kuvar iz Brazila.



Pripremio: A. Rožinovski, Foto: M. Petrović

iranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom.

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Gulaš sa mladim povrćem

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

Meso isećemo na kocke. Praziluk sitno isećemo. Paprikama odstranimo peteljke i semenke i isećemo na duguljastu parčad. Šampinjone isećemo na parčad. Sitno isećemo beli luk. Glavicu crnog luka isećemo na krugove a zatim ih razlistamo na prstenove. U šerpu, na šporetu, na zagrejano ulje stavimo isečen praziluk da se prži. Kada praziluk omekša u šerpu dodamo isečeno meso, posolimo, pobiberimo i dodamo lovorove listove. U drugu šerpu, na šporetu, u provreću vodu stavimo kocku za supu. U šerpu sa mesom dodamo prstene crnog luka, isečen beli luk, parčad šampinjona i paprika. Paradajze oljuštimo, isećemo na kriške, odstranimo semenke a meso od paradajza sitno isećemo i dodamo u šerpu. Dodamo supu, poklopimo šerpu i ostavimo gulaš da se kuva 40 minuta. Prethodno skuvan krompir isećemo na krugove koje stepenasto, u krug, poredamo po sredini dubljeg tanjira za serviranje. Zatim u tanjir serviramo gulaš i dekoriramo grancicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje.

Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje

za 4 osobe

- 500 g svinjske bifteka • 2 sveže paprike • 1 struk praziluka
- 2 paradajza • 250 g svežih šampinjona • 1 glavica crnog luka
- 1 češanj belog luka • 1 goveđa kocka za supu
- 2-3 lovorova lista • ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Rožinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Taman za jesen :)

balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom.

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMI

TIKVEŠ

www.hranaivino.tv

...kolekcija za sve sadašnje
i buduće generacije

DVD KUVAR

DVD br. 24

DOMAĆA KUHINJA



**U PRODAJI OD
15. OKTOBRA**

komentar

Za ljubitelje aromatičnih jela.



DA LI ZNATE?

Balmazmiko sirće je staro italijansko sirće čuvano najmanje 10-12 godina u drvenim buradima. Originalan proizvod na deklaraciji ima odštampanu reč "tradizionale" ili navedeno geografsko poreklo. Koristi se za začinjavanje salata, marinada i sosova kojima daje harmoniju slatkog i slanog ukusa.

Grilovani teleći kotleti

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg telećih kotleta • 1 glavica crnog luka • 1 kašika gustina
- 1 šargarepa • pola korena celera • 4 češnja belog luka
- 200 ml crvenog vina • 1 mala kašika majčine dušice
- 2-3 grančice ruzmarina • ulje • so i mleveni crni biber

Meso isečemo na parčad a kosti isečemo satarom tako da veće kosti odstranimo. Parčad mesa posolimo sa obe strane a zatim pobiberimo. U sud sipamo ulje, poredamo kotlete, naneseemo izdrobljenu majčinu dušicu i ruzmarin. Ostavimo kotlete da odojste 2 sata. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo kotlete. Ispržene kotlete stavimo na činiju. Glavicu crnog luka isečemo na krugove. Šargarepu isečemo na tanke kose krugove. Koren celera isečemo na polukrugove. Isečemo češnjave belog luka. Keramičku posudu za pečenje poprskamo uljem i poredamo krugove luka, krugove šargarepe, dodamo polukrugove celera i isečen beli luk. U posudu stavimo ispržene kotlete, sipamo vino i 150 ml vode. Pečemo 45 minuta na 200°C. U šerpu na šporetu sipamo mleko, dodamo malo ulja i posolimo. Mešajući žicom za mućenje u provrelo mleko dodamo prašak za pire. Kada pire dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu

sa šporeta. Činiju za serviranje ukasimo listovima endivije. Na činiju serviramo pire. Na pire poredamo kotlete. Tečnost iz posude prurčimo u tiganj na šporetu. Dodamo 1 kašiku gustina i mešamo žicom za mućenje. Na listove endivije stavimo listove crvenog bosiljka. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Sosom prelijemo kotlete. Dekoraciju završimo sa dva šeri paradajza zasečenim na četvrtine.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnорubin crvene boje. Vино ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu ranih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 66 12 444 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.
Braće Popović 2/1
21000 Novi Sad, Srbija

Za Srbiju: dinarski račun: 265-2010310004505-26
Za inostranstvo: devizni račun (IBAN): RS 3526510000005347176
SWIFT: RZBSRBSG
Raiffeisen Bank A.D. Beograd
Bulevar Zorana Đinđića 64a, 11070 Beograd, R. Srbija

Teletina u sosu od badema

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

U provrelu vodu stavimo bademe da se obare. Obarene bademe procedimo, prelijemo hladnom vodom, oljuštimo i sitno isečemo. Šnicle istanjimo kuvarskim čekićem, sa jedne strane naneseemo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo a drugu stranu pobrašimo. Pržimo šnicle na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru. Ispržene šnicle izvadimo, a u tiganj dodamo isečene bademe, crveno vino, vodu i promešamo. Vratimo šnicle u tiganj, dodamo cimet, mešavinu začina, posolimo i pobiberimo. Listove crvene marule krupnije isečemo i stavimo u sud. Posolimo, dodamo maslinovo ulje, balzamiko sirće i promešamo. Činiju za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate. Na činiju serviramo salatu od marule. Posle 7 minuta dinstanja, izvadimo šnicle iz tiganja i poredamo na činiju za serviranje. U tiganj dodamo pavlaku, promešamo i dobijenim sosom prelijemo šnicle. Dekorišemo francuskim peršunom i sa po tri kriške paradajza na listovima zelene salate.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubne crvene boje. VINO ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano

za 2 osobe

- 4 teleće šnicle • 100 g badema • listovi crvene salate
- 200 ml kisele pavlake • 2 kašike mešavine začina
- 1 mala kašika cimeta • 100 ml vode • 30 g putera • 30 g brašna
- 70 ml crvenog vina • 4-5 kašika balzamiko sirćeta
- ulje • maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Dobro je... ako nema bolje :)



je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Gurmansko pile

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

Glavicu crnog luka sitno isećemo i stavimo u sud. Dodamo češnjave belog luka isećene na tanke listove, kari, kim, senf, sitno isečen peršun, posolimo, pobiberimo i promešamo sastojke. Pile isećemo na parčad. Parčad pilettine stavimo u sud i mešamo rukama da se začini što više zalepe za meso. Zatim pržimo parčad mesa u tiganju na zagrejanom ulju. Paradajze oljuštimo i isećemo na sitne kocke. Isprženu parčad mesa izvadimo iz tiganja. U isti tiganj stavimo isečen paradajz, posolimo, pobiberimo, dodamo brašno, crveno vino i promešamo. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Nanesemo sos na činiju za serviranje. Na sos poredamo parčad pilettine. Zatim na činiju serviramo prženi krompir i dekoriramo grancicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

za 4 osobe

- 1 pile • 1 glavica crnog luka • 1 kašika senfa
- pola male kašike kima • 2 mala kašika karija • 2 paradajza
- 1 kašika brašna • peršun • 100 ml crvenog vina
- 2 češnja belog luka • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

...ili pile za gurmane.



Priprema: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Veselo pile

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
laka

Pile isećemo na parčad i stavimo u veći sud. Nanesemo mešavinu začina, prelijemo vinjakom i ostavimo da odstoji 15-ak minuta. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo paradajze isećene na kocke, sitno isečen peršun i beli luk, ružmarin, posolimo, pobiberimo i promešamo. Polovinu limuna isećemo na parčad i dodamo u tiganj. Zatim dodamo lovorove listove, zrna belog bibera, rendanog muskatnog oraščića, belo vino i 100 ml vode. Dodamo parčad mesa i ostavimo da se dinsti 60-ak minuta. Činiju za serviranje ukasimo sa dva buketića od peršuna i zelene salate uvijenim u listove crvene marule. Na jednu stranu činije serviramo prethodno obarenu mešavinu povrća a na drugu poredamo parčad pilettine. Meso prelijemo sosom iz tiganja. Dekoraciju završimo sa po jednim krugom limuna do buketića.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

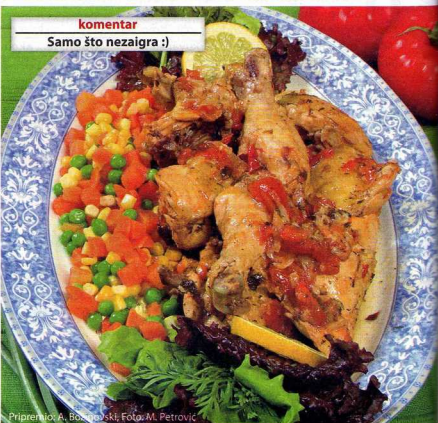
Prijatno!

za 4 osobe

- 1 pile • 1 kašika mešavine začina • 2 kašike vinjaka
- 1 glavica crnog luka • 100 ml belog vina • 1 češanj belog luka
- 10-ak zrna belog bibera • 1 limun • peršun • 2 lovorova lista
- 1 mala kašika ružmarina • 2 paradajza
- muskatni oraščić • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Samo što nezaigra :)



Priprema: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Svaka čast za serviranje.

Ražnjići od pileće džigerice sa slaninom

vreme za pripremu **20 minuta**
kompleksnost **laka**

za 2 osobe

- 400 g pileće džigerice
- 200 g lenti dimljene slanine
- 100 ml paradajz sosa • 3 jabuke
- 1 mala kašika origana
- 1 mala kašika majorana • ulje • so i mleveni crni biber

U sud stavimo origano, majoran, paradajz sos, posolimo, pobiberimo, promešamo, dodamo parčad džigerice i ponovo promešamo. Alatkom, dvema jabukama odstranimo peteljke i semenke i isečemo na krugove. Lente slanine poređamo na dasku za sečenje. Na svaku lentu stavimo po parče džigerice iz suda i uvijemo u rolate. Rolate nabodemo na drvene štapiće. Na nauljeni roštilj stavimo i ražnjiće i jabuke da se peku i poprskamo uljem. Ispečenim ražnjićima odsećemo polovinu drvenih štapića. Na tanjir za serviranje stepenasto, u krug, poređamo ispečene krugove jabuka. Ispečenu celu jabuku stavimo na sredinu i u nju zabodemo ražnjiće. Na sredinu jabuke stavimo graničicu fran-

cusnog peršuna a u udubljenja na krugovima jabuka stavimo graničice mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Losos sa kupusom i slaninom

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 1 kg fileta lososa
- 1 manja glavica kupusa
- 50 g putera
- 80 g lenti dimljene slanin
- 2 glavice crnog luka • 50 ml piva
- ulje • so i mleveni crni biber

I sećemo glavicu kupusa na parčad i stavimo u provrelu, posoljenu, vodu da se obari. Glavice crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru. Kada luk omekša dodamo slaninu isećenu na kocke. Kada se slanina isprži dodamo obaren kupus, posolimo, pobiberimo i promešamo. Filete lososa isećemo na parčad i posolimo i pobiberimo. Sadržinu iz tiganja prerućimo u vatros talnu posudu i prelijemo pivom. Zatim u posudu stepenasto poredamo parčad lososa i poprskamo uljem. Pećemo 20 minuta na 180°C. Parčad lososa stepenasto poredamo na činiju za serviranje

ribe. Zatim na činiju serviramo kupus sa slaninom. Dva kraja činije ukrasimo listovima crvene marule na koje stavimo kriške limuna i tanke kose krugove obarene šargarepe.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Ko ne voli losos, opet ima šta jesti :)



Pastrmka u kiselom sosu

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

za 2 osobe

- 2 pastrmke
- 3 glavice crvenog luka
- 200 ml kiselog mleka
- 2 kašike vinskog sirčeta
- 1,5 kašika šećera
- ulje • so i mleveni crni biber

Pastrmke isećemo na filete odstranjujući kosti, peraja, glave i repove. Filete posolimo i pobiberimo. Glavice luka isećemo na polukrugove i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo sirće, 1 kašiku šećera, posolimo, pobiberimo i promešamo. Ispržen luk izvadimo rešetkastom kašikom i stavimo u sud. U tiganj dodamo ulja i ispržimo filete. U drugi tiganj, na šporetu, stavimo kiselu mleko, dodamo pola kašike šećera, pobiberimo i promešamo žicom za mućenje. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Prethodno skuване i oljuštene krompire isećemo na krugove koje poredamo na sredinu činije za serviranje. Oko krompira nanese mo ispržen luk. Zatim na činiju poredamo ispržene filete, nanese mo sos iz tiganja, dekorise mo sitno isećenim peršunom i listovima spanaća.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Odličan specijalitet.



Uređuje:
Minja Bogdanovski
iz Kraljeva.

Vanila (*Vanilla planifolia*)

Vanila pripada porodici orhideja i jedina je orhideja čiji su plodovi jestivi. Potiče iz Meksika koji je i danas, uz Madagaskar, najpoznatiji proizvođač ovog začina. Plodovi vanile rastu u obliku izdužene zelene mahune dužine oko 20 cm, koji se ručno beru. Nakon fermentacije, menjaju boju u žutu, a onda i u tamno braon i tek tada dobija prijatan, prepoznatljiv miris. Zbog dugotrajnog procesa proizvodnje, vanila je uz šafran najskuplji začini.

Vanila je najvažniji začini slatkih jela. Koristi se kao šipka, prah ili ekstrakt vanile za pripremu deserata kao što su kolači, torte, sladoledi, čokolade, pudinzi, kreme itd. Sa vanilom se aromatizuju mlečni napitci, kuvano vino, sangrija, vruća čokolada, čokoladni likeri kao i mnogi drugi napitci.

Vanilin šećer, kao i ekstrakt vanile, vrlo lako možete da pripremite i da uvek imate svež u vašoj kuhinji.

Vanilin šećer

Potrebno je:

- 700 g šećera • 2 šipke vanile

Sipajte šećer u teglu ili flašu. Oštrim nožem, isecite šipku vanile po sredini, izgrebite seme i pomešajte ga sa šećerom. Šipke vanile takođe zabodite u šećer. Protresite, zatvorite i ostavite na tamnom i hladnom mestu najmanje dve nedelje, a onda uživajte u njemu. Koristite ga za sve vaše slatke đakonije.

Vanilin šećer će trajati i do godinu dana ako se čuva u hermetički zatvorenoj posudi. S vremena na vreme, protresite posudu u kojoj se nalazi šećer. Nakon šest meseci, da pojačate ukus vanile, starim šipkama vanile možete dodati nove uz dodatak novog šećera.



Domaći ekstrakt vanile

Potrebno je:

- sterilizovana duguljasta flaša
- 2 šipke vanile
- 180 ml votke ili domaće rakije

nedelju dana, protresite flašu jednom dnevno,

a onda možete i na svakih 3-4 dan. Nakon tri nedelje, ekstrakt vanile je spreman za upotrebu.

Ekstrakt vanile čuvajte na hladnom i tamnom mestu, u dobro zatvorenoj flaši, da bi se sprečilo isparavanje i gubitak ukusa. Ekstrakt vanile će ostati svež dve godine ako je neotvoren, a godinu dana nakon što je otvoren za upotrebu. Kada

počnete sa upotrebom ekstrakta, nakon nekog vremena možete da zamenite stare šipke vanile sa novim i da dolijete votku.



Klijučalu vodu sipajte u flašu, ostavite je 5 minuta, a zatim je prospite i ostavite da se voda iz flaše iscedi. Oštrim nožem, isecite šipku vanile po sredini, ali ostavite po 1 cm sa obe strane ne zasečen. Vanilu stavite u flašu, nalijte votku i dobro je zatvorite. Flašu protresite par puta, a onda je ostavite na hladnom i tamnom mestu. Prvih



Čokoladni kolač Iznenadjenja

Potrebno je (za 12 kom):

- 5 žumanaca • 50 g čokolade
- 100 g mlevene plazme • 50 g mlevenih oraha
- 70 ml mleka • 100 g margarina • 100 g šećera
- 1 vanilin šećer

I JOŠ TREBA

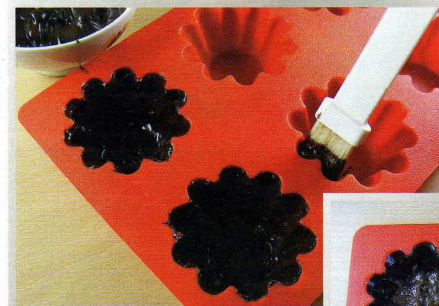
- 100 g čokolade za premazivanje modli
- kakao za posipanje • plazma keks u komadu
- 2 breskve • mleko za umakanje plazme

Čokoladu istopite pa uz pomoć četkice premažite silikonske modlice sa unutrašnje strane. Stavite modlu u frižider na 10-ak minuta, pa ponovite postupak premazivanja još jednom.

Žumanca pomešajte sa šećerom i vanilom, pa



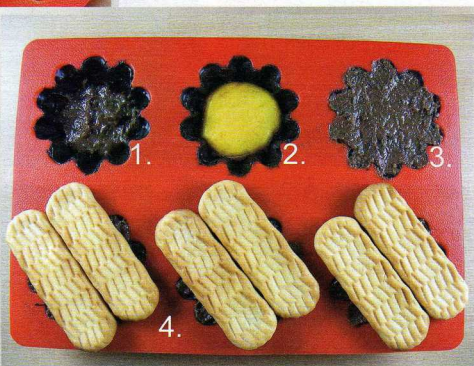
stavite da se kuva neprestano mešajući. Kada masa počne da se zgušnjava, sklonite sa vatre, dodajte čokoladu i mešajte dok se sva čokolada ne istopi. Orahe poparite vrelim mlekom, pa dodajte u pred-



hodnu smesu i sve dobro izmešajte da se smesa izjednači. Dodajte mlevenu plazmu, promešajte i ostavite da se smesa skroz ohladi. Izmiksajte margarin i sjedinite ga sa ohlađenom smesom.

Modlu izvadite iz frižidera i do pola puniti pripremljenom smesom (br. 1).

Breskvu oljuštite i isecite krug veličine



modle, pa stavite na fil (br. 2)

Filom napunite modlu do vrha (br.3).

Plazma keks umočite u toplo mleko pa po dva složite preko svakog deserta (br 4). Ostavite modlu u frižider na hlađenje.

Kada vadite desert iz modle, stavite modlu na poslužavnik sa plazmom na dole, pa povucite modlu na gore tako da je izvnete. Najbolje su pojedinačne silikonske modle (kao za muffine), jer je sa njima lakše rukovati.

Po želji, pre služenja, desert možete posuti kakaom.



Žabac od fondana

Fondan za žabca je napravljen po receptu iz julskog broja našeg časopisa.

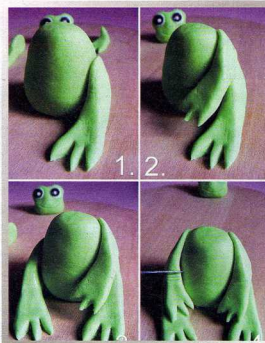
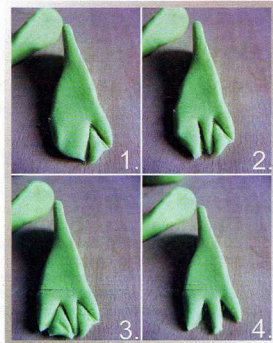
Od belog fondana uzmete deo, veličine teniske loptice i obojte ga u zeleno.

Od zelenog dela odvojite deo za telo i njega prvo napravite kao na slici. Zatim, napravite 4 loptice, 2 veličine klikera i 2 malo veće. Od većih loptica napravite noge, tj batak, a onda nožem zasecite fondan da napravite prste kao na slici. Od manjih loptica takođe napravite noge, samo manje. Uz pomoć četkice i malo vode lepите noge za telo, kao na slici. Povucite nožem 2-3 linije po sredini nogu.

Od zelenog fondana odvojite deo za glavu i napravite kao na slici, s time što sa palčevima pritisnete da napravite manje udubljenje za oči. Od belog fondana napravite dva kruga prečnika oko 1 cm. Napravite i dva crna kruga koji će biti malo manji, a onda još dva mala bela. Crnu boju u prahu rastvorite sa kap-dve vode i četkicom obojte crne krugove za oči. Ostavite da se prosuše, a onda delove očiju takođe sa malo vode zalepите.

Čačalicom napravite dve rupice za nos. Nožićem zasecite da napravite usta. Čačalicu zabodite od glave prema dole, ali ostavite da štrči oko 15 mm gde ćete staviti kapu.

Od belog fondana napravite i malu belu kapicu sa



tufnicama u obliku kupe. Dodajte resice a onda kapu stavite na čačalicu, tj. glavu.

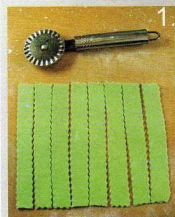
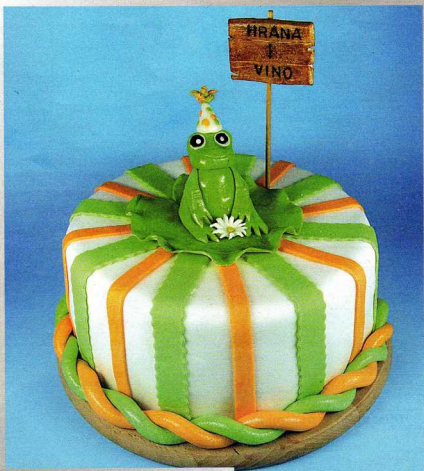
Od ostatka zelenog fondana napravite kuglicu. Dodajte još malo zelene boje, izgnječite fondan, ali ne mnogo, već da ostane prošarena zelena boja. Oklagijom razvucite fondan u krug, debljine oko 2-3 mm, a veličine oko 12 cm. Ivice lokvanja između dva prsta blago pritisnite i podignite. Čačalicom povucite linije po listu, da napravite žilice. Lokvanj stavite na tortu, a žabca na lokvanj uz dodatak nekog cvetića.

Torta žabac

Pokazaću vam postupak kako na brz i jednostavan način da napravite i ukrasite rođendansku tortu. Prvo, kod odabira recepta za tortu, morate voditi računa da torta bude čvrsta, da izdrži težinu fondana i ukrasa. Nemojte to pokušavati sa tortama koje su red kiksa, red kreme. Za ovu tortu sam koristila recept iz predhodnog septembarskog broja koja se zove Torta Orhideja. Još jedan način kako sam ukasila tortu fondanom možete da pogledate u aprilskom broju, za tortu Uskršnje jaje. Fondan, kao i butter krem, je rađen po receptu iz julskog broja.

Kada napravite tortu, premažite je sa svih strana butter kremom u vrlo tankom sloju, gotovo prozirnom, jer nam je to potrebno da fondan lepo prilagne na tortu.

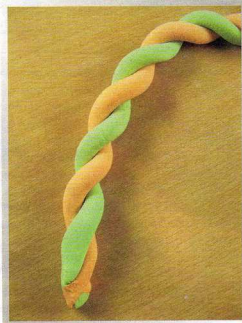
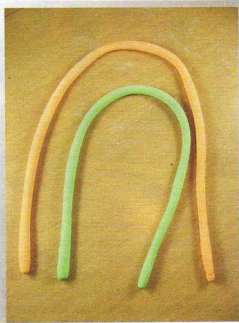
Polovinu belog fondana odvojite i razvucite oklagijom u krug, debljine oko 4-5 mm. Oklagijom prebacite fondan preko torte, rukama oblikujte okolo torte, tako da vam se ne naprave faltice. Višak fondana isecite sa pizza nožem. Manji deo fondana obojte u zeleno i narandžasto. Zeleni fondan razvucite na 2 mm debljine i sa cik-cak nožem isecite trakice širine oko 2 cm. Uz pomoć



da vam bude držač za tablu.

Ako želite da vam pojedini delovi imaju sjaj, kao što je u ovom slučaju to kod žabca, lokvanja i donje pletenice, premažite ih sa vrlo malo glicerina (koji ste koristili kada ste pravili fondan) uz pomoć četkice. Vodite računa da to bude vrlo malo glicerina, da se ne bi cedio.

malo vode i četkice, premažite donju stranu trakica i zalepite ih na tortu. Prvo 4 trakice stavite unakrst, a onda i ostalih 4 između njih. Narandžasti fondan takođe razvucite kao i zeleni i isecite trakice širine oko 1 cm. Ove trakice zalepite između narandžastih kao na slici. Izmerite obim torte, pa napravite trake u obliku crva koje će biti duže od obima za oko 15 cm. Sastavite na vrhu dve trakice, a onda ostatak uvrтите, da napravite pletenicu i stavite na dnu oko torte, a krajeve sastavite. Na tortu stavite lokvanj sa žabcem koje ste dan pre toga napravili. Ako pravite ovu tortu nekom za rođendan ili za neku drugu prigodu, možete napraviti tablu na kojoj ćete ispisati poruku. Iskoristite štapić za ražnjiće



Kolač sa bademima

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

srednja

- 350 g brašna • 4 jaja
- 200 g putera • 200 g šećera
- 100 g bele čokolade
- 220 g čokolade za kuvanje
- 15 šeri čokoladnih bombona
- 200 g drobljenih badema
- 1 kesica praška za pecivo

Jaća polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu šećera i puter i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šećer i nastavimo mučenje dok se šećer ne rastopi. U sud sa izmućenim belancima dodamo smesu sa žumancima i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Zatim dodamo bademe, prašak za pecivo, brašno, krupno izrendane 100 g čokolade i mešamo varjačem dok ne dobijemo homogenu smesu. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvar-

skim papirom. Pečemo 20 minuta na 200°C. Preostalu čokoladu stavimo da se topi na pari i sipamo malo ulja. Ispečen kolač isečemo na kocke. Jedno parče serviramo na tanjir i prelijemo rastopljenom čokoladom. Dekoriramo krupno izrendanom belom čokoladom i jednom šeri čokoladnom bombonom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Opet nešto sa bademima.





komentar

Unapređena bajadera :)

Bajadera torta

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

- 300 g mlevenog plazma keksa • 375 g putera
- 390 g šećera u prahu • 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g mlevenih oraha • 100 ml soka od narandže
- 500 ml mleka • 2 kesice praška za šlag
- 2 kesice praška za puding od vanile
- 250 ml mleka • 150 g šećera

Pripremamo prvu koru. Rastopimo 125 g putera, dodamo u sud sa mlevenim plazma keksom i promešamo.

Zatim dodamo rastopljenu čokoladu, 50 ml soka od narandže, 130 g šećera u prahu i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Pripremamo drugu koru. Rastopimo 125 g putera, dodamo u sud sa mlevenim orasima i promešamo. Dodamo 130 g šećera u prahu, preostali sok od narandže i mešamo dok se sastojci ne sjedine. U šerpu, na šporetu, sipamo 400 ml mleka, dodamo šećer i promešamo. U preostalim 100 ml mleka dodamo prašak za puding i promešamo. U provrelo mleko sipamo razmekšani puding neprekidno mešajući žicom za mučenje. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U okruglom kalupu formiramo prvu koru od smese sa plazma keksom. Na nju stavimo smesu od mlevenih oraha i formiramo koru. Mikserom izmutimo 125 g putera i 130 g šećera u prahu dok puter ne

postane penast. Dodamo ohlađeni puding i mutimo dok se smesa ne sjedini. U kalupu formiramo treću koru od smese sa pudingom. Mikserom izmutimo prašak za šlag i mleko. Odstranimo stranice kalupa i na gornju površinu bajadere nanese šlag. Na šlag nanese koncentrične krugove čokoladnog preliva. Pomoću čačkalice išaramo bajaderu u formu paukove mreže.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Leopard kuglice

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

- 100 g drobljenih oraha • 200 g meda • 200 g mlevenih lešnika
- 200 g urmi • 250 ml vode

Priprema: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



komentar

Sličnost sa leopardom je neverovatna :)



Urmama odstranimo semenke i stavimo u visok plastičan sud. Dodamo 100 ml vode i izmiksamo urme mikserom. Izmiksanu smesu preručimo u dublji sud, dodamo mlevene lešnike i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Rukama uzimamo od smese i formiramo kuglice. Svaku kuglicu potopimo u sud sa medom i poređamo na tanjir za serviranje. Na kuglice nanosimo drobljene oraha.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

Piramida od oraha

vreme za pripremu
kompleksnost

15 minuta
laka

- 150 g mlevenih oraha • 150 g šećera u prahu • 1 jaje • 50 ml ruma
- 150 g čokolade za kuvanje

Priprema: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



komentar

Piramida!?

U sud stavimo mlevene oraha, rum, šećer u prahu, krupno izrendanu čokoladu, jaje i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Smesu preručimo u kalup obložen najlonskom folijom. Prekrijemo smesu krajevima folije i stavimo kalup u zamrzivač da se kolač stegne. Ohlađenu piramidu izvadimo iz kalupa i isečemo na parčad. Parčad Piramide od oraha stepenasto poređamo na tanjir za serviranje i dekoriramo mlevenim orasima i parčadima kandiranog voća.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

komentar

Prva liga.

Priprema: T. Stokovski, Foto: M. Petrović

Kruške na carski način

vreme za pripremu

30 minuta

kompleksnost

laka

- 6 krušaka • 1 kašika gustina
- 100 g šećera • 50 g kandiranih trešanja
- 150 g kandiranog voća • 150 g pirinča
- 1 vanilin šećer • 50 ml likera od višanja
- 500 ml soka od ribizli • 700 ml vode

U šerpu, na šporetu, sipamo 500 ml vode i dodamo pirinač. U drugu šerpu, na šporetu, sipamo sok od ribizli, liker od višanja, dodamo 1 kašiku gustina i mešamo žicom za mučenje. Kada preliv dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Kada sva voda ispari šerpu sa pirinčem sklonimo sa šporeta. Dodamo isečeno kandirano voće, polovinu pripremljenih kandiranih trešanja i promešamo. U šerpu, na šporetu, sipamo 700 ml vode, dodamo šećer i vanilin šećer. Zatim u šerpu stavimo oljuštene kruške i kuvamo 8 minuta. Na činižu za serviranje naneseemo pirinač sa kandiranim voćem. Poširane kruške izvadimo iz šerpe i poredamo po pirinču. Na svaku krušku naneseemo

preliv od ribizli i preostale kandirane trešnje. Dekoriseemo kandiranim voćem isečenim na duguljastu parčad.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.
Prijatno!



komentar

Ukusan osvežavajući desert.



Linška torta

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

ZA TESTO • 175 g putera • 90 g šećera • 1 narandža

• 1 jaje • 250 g brašna • pola male kašike praška za pecivo

• pola male kašike cimeta • 60 g mlevenih oraha

ZA FIL • 250 g malina • 260 g marmelade od malina

• 2 kašike konjaka • 50 g šećera u prahu

Pripremamo testo. U sud za mućenje stavimo puter, šećer i izmutimo mikserom. Zatim dodamo jaje i izmutimo. Dodamo sitno izrendanu koru narandže, mlevene orahe, cimet, prašak za pecivo, brašno i promešamo varjačom. Testo produžimo da mesimo rukom. Okrugli kalup namažemo puterom. Dve trećine testa naneseemo u kalup u obliku kore. Pripremamo fil. U veći sud stavimo maline, marmeladu, konjak i promešamo. Zatim fil naneseemo na testo u kalupu. Preostalo testo premeseemo na pobrašnjenoj radnoj površini. Od testa oklagijom razvučemo koru i isečemo na lente. Lente u formi tarabe naneseemo na fil u kalupu. Pečemo 20 minuta na 180°C.

Odstranimo stranice kalupa. Sečemo parče torte i serviramo na tanjir i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Torta Nutela

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 180 g brašna

• 6 jaja • 120 g šećera

• 1 vanilin šećer • 1 prašak za pecivo

• 4-5 kašika nutele

ZA FIL • 700 ml slatke pavlake

• 5 kašika nutele

ZA ČOKOLADNI PRELIV

• 200 g čokolade za kuvanje

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se ne rastopi. Dodamo nutelu i izmutimo mikserom. Zatim mikserom izmutimo belanca. U izmućena belanca postepeno dodajemo preostali šećer. Mutimo dok belanca ne dobiju potrebnu čvrstinu. Izmućena žumanca dodamo u sud sa izmućenim belancima. Zatim dodamo vanilin šećer, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u okrugli kalup namazan puterom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Šlag podelimo u dva suda. U jedan sud dodamo nutelu i promešamo žicom za mućenje. Pripremamo čokoladni preliv. Čokoladu istopimo na pari sa malo ulja. Patišpanj isećemo na tri jednaka

dela. prvu koru stavimo na tacnu za tortu i premažemo filom. Na fil stavimo drugu koru pa i nju premažemo filom. Stavimo treću koru. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i prekrijemo stranice torte. Na gornju površinu torte naneseemo ohlađen čokoladni preliv. Po krajevima gornje površine naneseemo čokoladne mrvice a sredinu torte ukrasimo šećernim ružama i ušećerenim trešnjama.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Dobro je što ne zvuči ko reklama.

Crna dama

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 140 g putera • 140 g šećera u prahu • 1 vanilin šećer
• 100 g čokolade za kuvanje • 4 jaja
• 100 g seckanih badema • 2-3 kašike mleka
ZA ČOKOLADNI PRELIV • 150 g čokolade za kuvanje • 100 g putera
ZA UKRAŠAVANJE • 2 kesice praška za šlag
• 200 ml mleka • 1 pakovanje Rafaelo kuglica

komentar

... beli kralj.

Priprema: T. Stolkovski, Foto: M. Petrović



Pripremamo patišpanj. U sud za mućenje stavimo 140 g putera, 140 g šećera u prahu, vanilin šećer i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Žumanca dodamo u sud za mućenje i izmutimo mikserom. Zatim dodamo seckane bademe krupno izrendanu čokoladu za kuvanje, mleko i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Mikserom izmutimo belanca. Izmućena belanca dodamo u sud za mućenje i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Testo preručimo u kalup za kuglof namazan puterom. Pečemo 25 minuta na 180°C. Na pari rastopimo 150 g čokolade i 100 g putera. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Ispečen kuglof stavimo na tacnu i prelijemo čokoladnim prelivom.

Šlagom punimo kuvarski špric i u vidu kuglica naneseemo šlag po sredini kuglofa, zatim u udubljenje i na kraju ukrasimo stranični deo. Rafaelo kuglice poredamo po gornjoj površini kuglofa između kuglica šlaga.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.
Prijatno!



Kolač "17 ambasadora"

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

ZA PATIŠPANJ • 5 jaja

- 3 kašike šećera • 5 kašika brašna
- 1 kaš. kakaoa • 1 prašak za pecivo

ZA KREM • 400 ml mleka

- 5 kašika brašna • 15 kašika šećera
- 200 g putera
- 200 g raznobojnih žele bombona

ZA ČOKOLADNI PRELIV

- 200 g čokolade za kuvanje

Pripremamo patišpanj. U sud stavimo brašno, šećer, kakao, prašak za pecivo i promešamo. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca. Dodamo žumanca i izmutimo mikserom. U izmučena belanca i žumanca dodamo mešavinu iz suda i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo prurčimo u keramičku posudu za pečenje namazanu puterom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo polovinu pripremljenog mleka i dodamo šećer. U preostalo mleko dodamo brašno i izmutimo mikserom. U provrelo mleko sipamo razmekšano brašno neprekidno mešajući žicom za mučenje. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Ohlađen krem prurčimo u sud za mučenje, dodamo puter i izmutimo mikserom.

Zatim dodamo sitno isečene žele bombone i promešamo varjačem. Čokoladu lomimo na parčad, stavimo da se topi na pari i sipamo malo ulja. Fil nanesimo na patišpanj u tepsiji. Prohlađen čokoladni preliv nanesimo na fil. Ostavimo kolač da se ohladi a zatim isečemo na kocke. Dekoriramo mlevenim orasima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirnog zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

15 o'šlo, a ova dvojica čekaju ukaz predsestavajućeg.



komentar

Ne samo kocke, znamo i krugove da napravimo :)

Tortice sa orasima

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

ZA TESTO • 300 g brašna • 100 g mlevenih oraha • 250 g putera

• 100 g šećera u prahu • 2 kašike ruma

ZA FIL • 100 g šećera • 100 ml vode • 200 g mlevenih oraha

• 100 g džema od šljiva

ZA ČOKOLADNI PRELIV • 200 g čokolade za kuvanje

Pripremamo testo. U sud stavimo brašno, puter, šećer u prahu, mlevene orahe, rum i mutimo mikserom mešalicama za testo. Na pobrašnjenoj radnoj površini premesimo testo a zatim oklagijom razvučemo koru. Nabrašnjnim kalupom vadimo okrugle forme. Forme poredamo u tepsiju namazanu puterom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud stavimo mlevene orahe, šećer, vodu, džem i mešamo varjačem dok se fil ne sjedini. Čokoladu istopimo na pari sa malo ulja. Na jednu formu stavimo jednu kašiku fila i preklopimo drugom formom. Na isti način pripremimo sve kolače. Gornju stranu kolača potopimo

u rastopljenu čokoladu i redamo na tanjir za serviranje. Na svaku torticu nanesemo mlevene orahe.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Kasali

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

ZA PATIŠPANJ • 6 jaja

- 9 kašika šećera
- 9 kašika brašna
- 9 kašika mlevenih oraha
- pola kesice praška za pecivo

ZA FIL • 700 ml mleka

- 3 kašike brašna • 200 g šećera
- 250 g putera • 9 krem banana
- 2 kes. praška za puding od vanile

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa belancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Dodamo žumanca i izmutimo mikserom. Zatim dodamo brašno pomešano sa praškom za pecivo, mlevene orahe i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo veći deo pripremljenog mleka i dodamo šećer. U preostalo mleko dodamo prašak za puding, brašno i promešamo. U provrelo mleko sipamo razmekšani puding neprekidno mešajući žicom za mućenje. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U

ohlađen krem dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Izvadimo patišpanj iz tepsije, odstranimo papir i deo fila naneseemo po celoj gornjoj površini. Poređamo krem banane i na njih naneseemo preostali fil. Dekorišemo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Nikako 8 ili 10 banana!!! :)

**komentar**

Mnogo, mnogo su ukusnije od kupovnih.

Napolitanke "Lisa"

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Pripremamo patišpanj. Mikserom izmutimo jaja i šećer. Dodamo brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 10 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Mikserom izmutimo šećer u prahu i puter dok ne postane penast. Dodamo žumanca i izmutimo mikserom. Zatim dodamo mlevene orahe, rum, kafu, rendanu čokoladu i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Isečemo patišpanj veličine jedne oblande. Na rebrasti deo oblande naneseimo deo fila. Na fil stavimo patišpanj pa i njega premažemo filom. Zatim stavimo drugu oblandu sa ravnom stranom nagore. Isečemo napolitanke na pravou-

• 2 oblande

ZA PATIŠPANJ • 5 jaja • 8 kašika šećera

• 6 kašika brašna • 1 prašak za pecivo

ZA FIL • 100 g šećera u prahu • 400 g mlevenih oraha

• 1 šolja skuvane kafe • 200 g putera • 2 žumanca

• 200 g čokolade za kuvanje • 30 ml ruma

gaonu parčad. Tri parčeta serviramo na tanjir i dekoriramo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.
Prijatno!



Kafe krem

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

ZA PATIŠPANJ • 3 jaja • 140 g šećera

• 120g brašna

• pola kesice praška za pecivo

ZA FIL • 200 g šećera u prahu

• 125 g putera • 1 šolja skuvane kafe

• 120 g čokolade u prahu • 3 jaja

• 200 ml slat. pavlake - za ukrašavanje

Pripremamo patišpanj. U sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 10-ak minuta na 180°C. Pripremamo fil. Mikserom mutimo puter i šećer u prahu dok puter ne postane penast. Neprekidajući mučenje u sud dodamo jedno po jedno jaje i čokoladu u prahu. Zatim mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Ispečen patišpanj izvadimo iz tepsije, odstranimo papir i isečemo na pravougaonike. Jedan red pravougaonika poređamo u dublju staklenu činiju i prelijemo kafom. Filom punimo kuvarski špric i naneseemo na parčad patišpanja. Na fil poređamo

novi red pravougaonika i poprskamo kafom. Zatim naneseemo fil. Na fil, pomoću kuvarskog šprica, naneseemo šlag u formi kuglica. Na svaku kuglicu šlaga stavimo po jednu ušećerenu trešnju a između stavimo pravougaonike od patišpanja. Dekoraciju završimo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Priprema: T. Stoličkovski, Foto: N. Stojčević

komentar

I jedno i drugo, i kafa i krem.



BOBAR
radio



Fruta bela

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

U šerpu, na šporetu, sipamo slatku pavlaku. Dodamo med, puter, šećer i promešamo. Kada sadržina provri, sklonimo šerpu sa šporeta i preručimo je u dublji sud. Dodamo čokoladni kornfleks, sitno isečene suve kajsije, kokosovo brašno, drobljene bademe, krupno izrendanu čokoladu i promešamo. Smesu preručimo u pravougaoni kalup obložen aluminijumskom folijom i ostavimo da se ohladi. Ohlađen kolač izvadimo iz kalupa, odstranimo foliju i isečemo na kocke. Nekoliko kocki serviramo na tanjir, pospemo kokosovim brašnom i dekoriramo sa nekoliko trešnji.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



- 250 ml slatke pavlake • 80 g meda • 100 g smeđeg šećera • 50 g putera
- 120 g čokoladnog kornfleksa • 50 g drobljenih badema
- 30 g kokosovog brašna • 150 g suvih kajsija • 100 g bele čokolade

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



komentar

Poznati internacionalni recept.

Tartufi

vreme za pripremu
kompleksnost

15 minuta
laka

U šerpu, na šporetu, sipamo slatku pavlaku, dodamo margarin i mešamo varjačom. Kada se margarin rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo konjak, izlomljenu čokoladu i mešamo dok se čokolada ne rastopi. Sadržinu iz šerpe preručimo u veći sud i ostavimo da se ohladi. Rukama uzimamo od smese, na sredinu stavimo jednu višnju i uvaljamo smesu u kuglicu. Svaku kuglicu uvaljamo u čokoladne mrvice i stavimo u papirnu korpicu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

- 250 ml slatke pavlake • 400 g čokolade za kuvanje • 70 g margarina
- 2 kašike konjaka • 100 g čokoladnih mrvica • 15-ak višanja

komentar

Nama liče na kuglice :)



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

Glazirane kocke

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

ZA PATIŠPANJ • 3 jaja • 3 kašike šećera

• 30 g čokolade za kuvanje • 2 kašike brašna • 1 vanilin šećer

ZA FIL • 500 ml slatke pavlake • 50 g čokolade za kuvanje

• 150 g marmelade od malina

• 100 g čokolade za kuvanje- za čokoladni preliv



komentar

U sledećem broju "Frizirane kocke" :)

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šećer, vanil šećer i mutimo dok se ne rastopi. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmučenim belancima. Dodamo brašno i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Dodamo krupno izrendanu čokoladu i promešamo. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 170°C. Pripremamo fil. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Dodamo izrendanih 50 g čokolade i promešamo. Čokoladu istopimo na pari sa malo ulja. Patišpanj presećemo na polovinu po dužini. Prvu koru premažemo marmeladom a zatim filom. Na fil sta-

vimo drugu koru koju premažemo rastopljenom čokoladom. Sećemo kolač na kocke. Jednu kocku serviramo na tanjir, pomoću kuvarskog šprica ukasimo preostalim filom i jednom ušećerenom trešnjom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





Keks kocke sa kremom

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

- 600 g keksa • 6 jaja • 6 raznobojnih žele bombona
- 100 g mlevenih oraha • 50 g suvog grožđa • 1 l mleka
- 6 kašika brašna • 12 kašika šećera
- 2 kesice praška za šlag • 2 kesice vanilin šećera
- 200 ml mleka

U šerpu, na šporetu, sipamo 700 ml mleka, dodamo 6 kašika šećera, vanilin šećer i promešamo žicom za mućenje. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom mutimo žumanca i dodamo 6 kašika šećera. Dodamo preostalih 300 ml mleka i brašno. Neprekidno mešajući žicom za mućenje u provrelo mleko sipamo sadržinu iz suda za mućenje. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Dno pravougaone tepsije prekrijemo keksom. Žele bombone sitno isečemo i dodamo u šerpu. Dodamo suvo grožđe i promešamo. Topli krem naneseemo na keks u tepsiji. Izravnamo površinu. Na krem poređamo keks. Ostavimo kolač da se ohladi. U sud za mućenje sipamo 200 ml mleka i dodamo prašak za šlag. Mutimo mikserom dok šlag

nedobije potrebnu čvrstinu. Šlag naneseemo na kolač. Sečemo kolač na kocke. Jednu kocku serviramo na tanjir. Preostalih šlagom punimo kuvarski špric i ukrašimo kolač. Naneseemo mlevene oraha.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikeškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

